株式会社 INAX

使い方・お手入れ方法等、商品についてのお問い合わせは

（株）INAX「お客さま相談センター」

TEL 0120-1794-00 FAX 0120-1794-30

受付時間 平　　日／ 9:00～18:00
土日・祝日／10:00～18:00（夏季、年末年始の休みは除く）

※フリーダイヤルは、携帯電話・PHS・IP電話等ではご利用になれない場合がございます。下記番号をご利用ください。

TEL 0562-40-4050 FAX 0562-40-4053

修理のご依頼は（取扱説明書の「アフターサービスについて」をお読みください）

お求めの販売店または
（株）INAXメンテナンス　365日受付&修理

TEL 0120-1794-11 FAX 0120-1794-56

受付時間 9:00～20:00

ホームページアドレス http://www.i-mate.co.jp

INAXインターネット・ホームページ・アドレス ▶ http://www.inax.co.jp/

取扱店

GKU-0041（10041）

システムキッチン お手入れガイド

システムキッチンを美しく、また快適にご愛用いただくために、お手入れ前にはこの「お手入れガイド」をよくお読みいただき、正しく安全にお手入れしてください。

※お手入れを定期的にされない場合、商品の性能が十分に発揮できないことがあります。
※水栓・各種機器につきましては、各機器に付属の取扱説明書を参照してください。

以下の内容は、取扱説明書に掲載しています。取扱説明書も合わせてご覧ください。

- 安全上のご注意
- ご使用方法
- 故障かな?と思ったら
- 交換部品のご案内
- アフターサービス
- 保証書
- メインキッチンの基本機能部以外のお手入れ方法

このお手入れガイドや取扱説明書に書かれている注意事項は、必ず守ってください。不適切なお手入れや使用により事故が生じた場合、当社は責任を負いかねますので、あらかじめご了承願います。

※このお手入れガイドと取扱説明書は、必要なときにすぐ取り出せるところに保管してください。
※転居される場合、次に入居される方に、このお手入れガイドと取扱説明書をお渡しください。

美しいキッチンに、人は集まる。

キッチンはおいしい食事が生まれ、
みんなの健康を守る大切なスペースです。
また、家族のコミュニケーションスペースのひとつでもあります。
そんなキッチンは、いつもキレイであって欲しいもの。
このお手入れガイドは快適なキッチンライフへの思いを込めて
キッチンをキレイに保つお手入れ方法を紹介していきます。

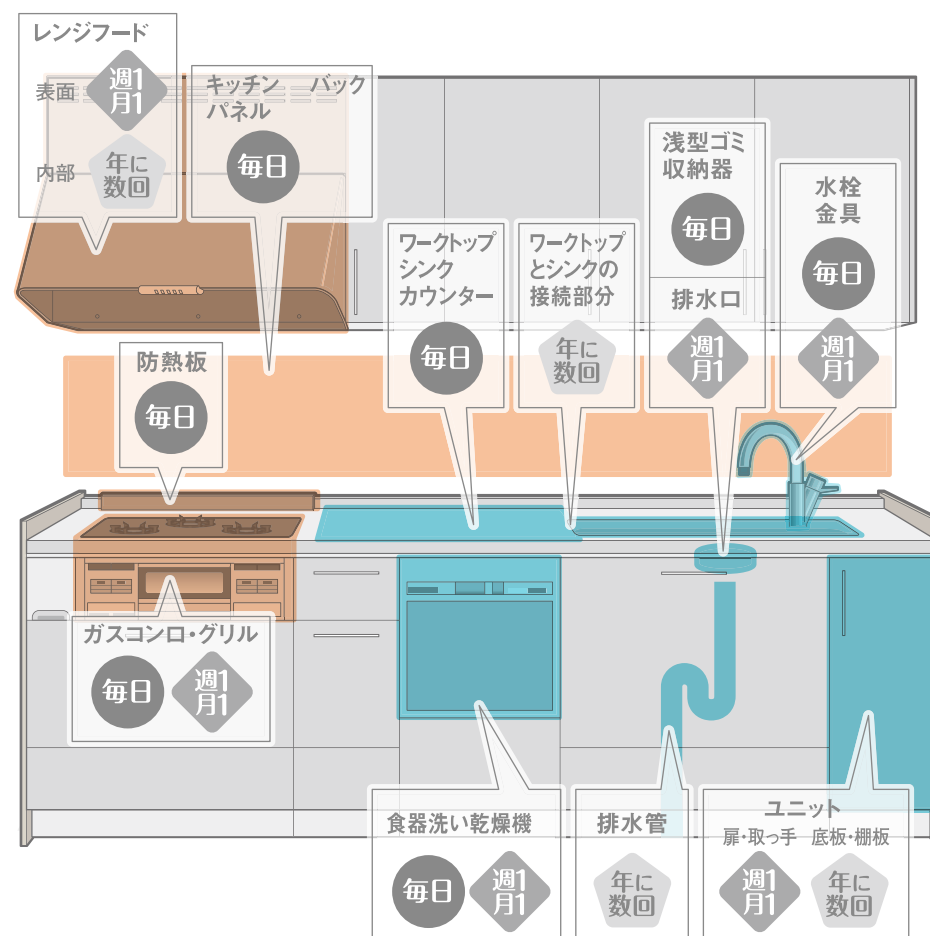
「お手入れガイド」をよく読み、正しいお手入れをしてください。

はじめてご使用になる場合は、まず「お手入れの前に」(P.3～10)をご覧下さい。

お手入れの 目安

毎日 毎日のお 掃除はサッと手早く ▶P.11･12

週1月1 1週間～1 ヶ月に1度はていねいに ▶P.13･14

年に数回 年に数回 は隅々までしっかりと ▶P.15･16

もくじ

お手入れの前に

お手入れ方法

かしこくお手入れ

故障かな?と思ったら

以下の表示マークは安全に関する重要な内容を示しています。表示マークがついている内容は必ず守ってください。

■表示マークについて

誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を次の表示マークで区分し、説明しています。

警告 取扱いを誤った場合に、使用者等が死亡または重傷を負う危険な状態が生じることが想定されます。

注意 取扱いを誤った場合に、使用者等が軽傷を負うかまたは物的損害のみが発生する危険な状態が生じることが想定されます。

■絵表示について

お守りいただく事項の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。

注意しなさい!

左記の『警告』、『注意』と併用して注意を促す記号です。必ずお読みになり、記載事項をお守りください。

してはいけません!

分解してはいけません!

一般的な禁止記号です。

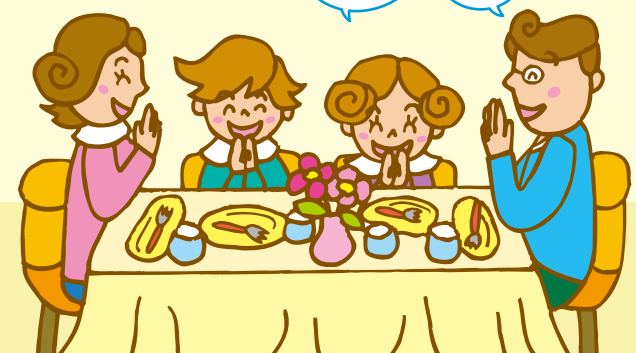
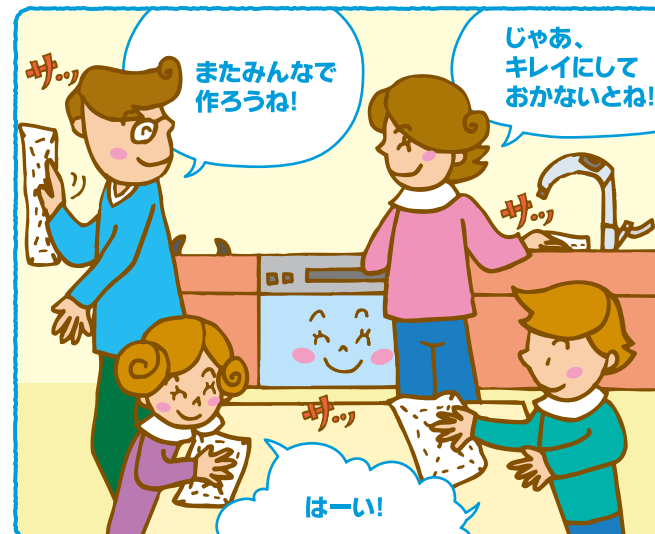
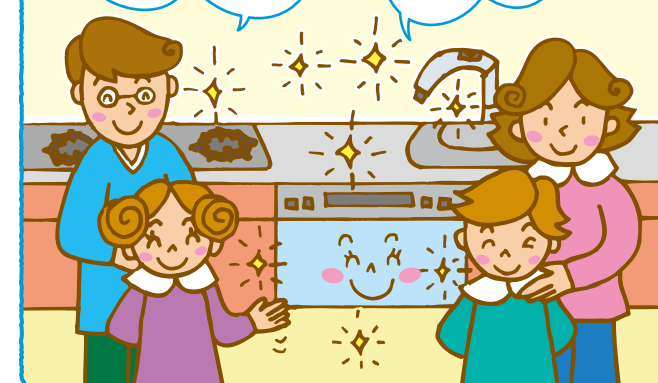
指示した場所に触れてはいけません!

指示通りにしなさい!

一般的な行動指示記号です。

※取扱説明書、および水栓、機器類の専用の取扱説明書、本体表示の内容もご覧ください。

※本体表示(ラベル)は、はがさないでください。

ちょっとしたことなのに、キッチンがキレイに保て、毎日のお掃除がしやすくなる。そんなムリなく、ムダなく、カンタンにできるコツをご紹介します。

すぐにふく！を習慣に

汚れたらすぐ、そこだけでもふいておけば、後のお掃除がぐんとラクになります。

ワークトップの上はいつもスッキリと

ワークトップの上に調味料等の置場を物が乗っていると、ホコリや汚れがたまりやすく、掃除の邪魔にもなります。つくらないようにしましょう。常に

明るくして汚れを徹底チェック

明るさが十分でないと、汚れを見落としてしまいます。日中でも薄暗いと感じたら照明を点けてお手入れしましょう。

換気で空気も清潔に

掃除の前には窓をあけて、風通しをよくしましょう。ユニット内は湿気がこもり、細菌が繁殖しやすく、害虫が好む環境になるので定期的に換気をしましょう。

洗剤は台所用中性洗剤を選びましょう

食品衛生法で、野菜や果物が洗える洗剤の液性は中性（PH6～8）と定められています。キッチンでは食べ物に洗剤が付着することも予想されるため、お手入れには「台所用中性洗剤」がおすすめです。洗剤のラベルを確認して買いましょう。

使用上の注意をよく読
●品名/台所用合成洗
●用途/野菜・果物・食器
（除菌）●液性/中性
洗剤裏面ラベルの
ココをチェック！
約8mlの原液をつけ、

新聞紙をお掃除グッズに活用

新聞紙をゴミ箱の底に敷いておくと、消臭効果があり液もれ防止にもなります。また、調理で出る野菜クズや包装材などはシンクに落とさず、新聞紙やチラシでカゴを折って、その中に捨てるようにすれば、シンクの汚れも少なく、乾いたゴミをぬらすことなく捨てられます。

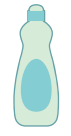
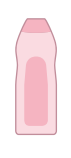
お手入れの前に
お手入れ方法
毎日のお掃除は サッと手早く
1週間～1ヶ月に 1度はていねいに
年に数回は 隅々までしっかりと
かしこくお手入れ
故障かな？と思ったら

用意するもの

お手入れの効果をあげるため、汚れや場所に適した洗剤、道具を使いましょう。また、少しでも楽にお手入れしたい方はオススメ便利グッズをお試しください。ただし、使ってはいけない道具・洗剤もありますのでご注意ください。

お手入れの前に
お手入れ方法
毎日のお掃除は サッと手早く
1週間～1ケ月に 1度はていねいに
年に数回は 隅々までしっかりと
かしこく お手入れ
故障かな？ と思ったら

道 具

種 類		使う場所
柔らかい布	フキンや使い古したタオル、Tシャツなどを適当な大きさに切ったものを使用します。	キッチン全体
スポンジ	柔らかい台所用スポンジを使用します。	シンクまわり、ワークトップ、キッチン壁面、コンロ、グリル、レンジフード、キッチンバックパネル
歯ブラシ	使い古したもの。汚れのとりにくい細かな部分に使用します。	シンクまわり・ワークトップまわりのコーキング、コンロ、グリル、レンジフード など ✖適さない場所 ステンレスシンク、バリアコートワークトップ、ステンレスワークトップ
ナイロンタワシ	ガンコな汚れを落とすときに使用します。スポンジとナイロンタワシが接着されているものもあります。	シンクまわり・ワークトップまわりのコーキング、エクセラガードシンク、インテリアDシンク ✖適さない場所 ステンレスシンク、バリアコートワークトップ、ステンレスワークトップ
洗い桶	「つけ置き法」(P.13参照)の際に使用します。バケツや大きいビニール袋でも代用できます。	コンロ、グリル、レンジフード
ゴム手袋	洗剤を使うとき、防熱板のお手入れをするときに使用。口を折り返せば水や洗剤が入りにくくなります。	洗剤使用時、防熱板お手入れ時（保護具として）
木ベラ	木製のフライ返し、わりばし等。（わりばしは割らずに根元の太い側を利用）	こびりつき汚れのそぎ落とし、つけ置き法（P.13）

✖使わないで

●硬いスポンジ（金属タワシ等） ●毛先の硬いブラシ → 表面にキズをつけ、傷めてしまう

洗 剤

種類・洗剤選びのポイント			備 考
台所用中性洗剤	表面をいためる心配も少なく、普段のお手入れに使用します。	液性が「中性」のもの。	・洗剤が残ると変色やシミの原因となるので、使用後はよく洗い流してください。 ・濃縮タイプは原液のまま使用しないでください。
クリームクレンザー（ねり歯みがき）	弱アルカリ性の微粒子クレンザー。水アカやこびりついた汚れを研磨して落とします。	研磨剤含有率が20%程度のもの。	・こすりすぎるとキズがついたり、逆にツヤが出すぎたりすることがあるので注意が必要です。 ・ねり歯みがきでも代用できます。
油汚れ用弱アルカリ性洗剤（粉末）	排水管の汚れ落としにおすすめします。	液性が「弱アルカリ性」のもの。	

※洗剤も汚れの種類や状態・使い方によっては効果がなかったり、キッチンを傷めることがあります。

✖使わないで

●粉末クレンザー、磨き粉等 研磨力の強いもの → 表面にキズをつけ、傷めてしまう

●溶剤（ラッカー・シンナー等）、薬品類（アルコール・塩酸・アンモニア・苛性ソーダ等）、およびこれらを含む洗剤・洗浄剤
●液性が「酸性」の洗剤、「アルカリ性」の洗剤 → 表面が変色したり、シミになる

おすすめ便利グッズ

スーパークリーナー万能Jrくん（マルシン）

固形の植物性中性クリーナーです。こびりついた汚れや、もらいサビにも効果があります。

メラミンスポンジ

エクセラガードシンク、インテリアDシンクのガンコな汚れを落とすときに便利です。洗剤を使わず、水を含ませて汚れをやさしくこすり落とします。
※強くこするとキズがつくことがありますので、ご注意ください。※エクセラガードシンク、インテリアDシンク以外には使わないでください。

バリアコートワークトップお手入れキット

〔NKP8005(2)〕50ml×2本 ¥6,000

こすれなどでバリアコートワークトップの効果が低下した場合にお使いいただくことで、より、永くご愛用いただける専用のお手入れキットです。ご注文は、(株) INAXメンテナンス
☎0120-00-1794
（受付時間:平日9:00～17:00 土・日・祝日休み）まで。

⚠警告

🚫 ぬれた手で照明のスイッチを操作したり、照明を交換したりしないでください。
※感電する恐れがあります。

⚠注意

❗ 水栓金具を使用する時は、必ず水を先に出してください。
※水栓および熱湯で、ヤケドをする恐れがあります。特に、小さいお子さまのいるご家庭では、注意してください。

❗ 台所で使われる洗剤・殺虫剤・防腐剤・その他薬品類は、それぞれの容器等に表示されている、注意事項を必ずよく読んで使用してください。
※使い方を誤ると、人体に悪影響を及ぼしたり、キッチン本体や機器類が傷み、漏水事故や故障の原因となる恐れがあります。

🚫 熱湯や熱いてんぷら油を直接排水口に流さないでください。
※排水器具が変形したり、排水パイプに穴があいて、漏水の原因になります。

❗ キッチンに組み込まれているレンジフード・加熱機器その他の機器については、それぞれの商品に添付されている、取扱説明書および、本体の注意表示等を必ずよく読んで使用してください。
※使い方を誤ると、思わぬ事故や、故障の原因となる恐れがあります。

❗ 防熱板のお手入れの際は必ず、台所用ゴム手袋等を着用してください。
※防熱板の端部で、手を切る恐れがあります。

🚫 「ヌメリ取り剤」等の固形または粉末の塩素系洗浄剤・漂白剤は、使ったり、近づけたりしないでください。
※ステンレス等の金属やゴムのサビ・腐食・劣化の原因になります。 ※その他の洗浄剤・漂白剤は「お取扱上の注意」をよく読んで使用してください。

キッチン各部の特徴と汚れを確認

キッチンには、さまざまな素材や技術が使われています。それらの特徴を知り、正しくお手入れをすることで、より長く美しく使っていただくことができます。

火まわり 1.お手入れ箇所と発生する汚れをチェック

	お手入れ箇所	●特徴／★ご注意とお手入れのポイント	発生する汚れ
加熱機器	トッププレート	★汚れが乾く前にふきとればきれいに落とすことができます。	[調理汚れ]
加熱機器	ゴトク、汁受け	★ふきこぼれ等で汚れた場合はその都度お手入れしてください。（ヤケドにご注意ください。）	[調理汚れ]
加熱機器	バーナー	★バーナー本体の炎口の目づまりや汚れは不完全燃焼や点火不良の原因となります。歯ブラシや針金などで目づまりを取り除いてください。（針金／外炎式バーナー（炎口）） ★表面は台所用中性洗剤と水を含ませた柔らかい布などでふきとるか水洗いをします。水洗い後は水気を十分に切ってからセットしてください。中性洗剤以外は使用しないでください。 ●表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。	[こげつき]
加熱機器	グリル受け皿、網	★使用後、その都度お手入れされることをおすすめします。（ヤケドにご注意ください。）	[こげつき]
加熱機器	グリル庫内	★5〜6回（目安）使用のたびに庫内のふき掃除されることをおすすめします。（ヤケドにご注意ください）	[こげつき]
	キッチンバックパネル	●サッとひとふきで油汚れもきれいに落ちます。（メラミン樹脂化粧シート）	[調理汚れ] [黒ずみ]
レンジフード	フィルター	●フッ素加工（汚れをはじきます）や、親水性塗装（こびりついた油も落としやすい）でお手入れしやすい加工がしてあります。	[油汚れ] [油のこびりつき]
レンジフード	シロッコファン	★お手入れは（株）INAXメンテナンスのレンジフードクリーニング（有料・P.15参照）にご依頼ください。	[油汚れ] [油のこびりつき]
レンジフード	本体・前板	★前板前面部のホコリは目立ちます。こまめなお手入れを心がけましょう。 ★本体の下の桟は、油汚れがたまりやすいので忘れずにふきましょう。	[油汚れ] [油のこびりつき]
レンジフード	※整流板付の場合	★整流板前面部のホコリは目立ちます。こまめなお手入れを心がけましょう。	[油汚れ] [油のこびりつき]

	お手入れ箇所	●特徴／★ご注意とお手入れのポイント	発生する汚れ
ユニット本体／食器戸棚	扉・取っ手	★鏡面仕上げの扉は、細かいキズが目立ちやすいので、汚れがひどい部分はこすらず、柔らかな布をぬらしてたたくようにして落としてください。 ★中性洗剤以外のものを使われるとヒビ割れの原因となります。	[黄ばみ] [手アカ]
ユニット本体／食器戸棚	底板	●底板は表面のコーティングにより、汚れが付きにくいスーパークリーンコート仕様です。※イストベーシック金属レール（底板:白色）の場合を除く	[食品汚れ]

火まわり 2.発生する汚れの種類とお手入れ方法をチェック

[調理汚れ] 調理中の油煙や吹きこぼれなどによるもの。煮こぼれや飛び散った油などによる汚れ。

薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジか柔らかい布でふきとり、水ぶき、からぶきの順で仕上げます。

[こげつき] 吹きこぼれた煮汁や油などを長時間放置し熱によって炭化したもの。こびりついてザラザラした汚れ。

木べらなどでこそげ落としたあと、取り外せるゴトクやグリル皿などは「つけ置き法」、取り外せない部分は「湿布法」（P13参照）で落とします。

[黒ずみ] カビなどの微生物によるもの。カウンターとバックパネルの継ぎ目のコーキングに発生。

クリームクレンザーをつけ、歯ブラシでやさしくこすり取ります。水ぶきで洗剤を落とし、からぶきで仕上げます。普段からカビの栄養分である汚れや水分はこまめにふきとって予防しましょう。

[油汚れ] 油煙などの付着したベタベタした汚れ。

お湯で薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジでふきとり、水ぶき、からぶきの順で仕上げます。細かいところは歯ブラシを使います。
※油はお湯で軟らかくなります。お湯を使って掃除するのがポイントです。

[油のこびりつき] 厚い弾力のあるガンコな汚れ。付着した油が長時間空気に触れて酸化し樹脂化したもの。

洗剤を使う前に木ベラなどでこそげ落とし、取り外せない部分は「湿布法」、フィルターなど取り外せるものは「つけ置き法」（P13参照）で汚れを浮かせてから洗います。
※お湯を使うとよりよく汚れが落ちます。

[黄ばみ] 全体に均一についた汚れ。調理の際に発生する油煙やホコリなどによるものです。

薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジか柔らかい布でふきとり、水ぶき、からぶきの順で仕上げます。

[手アカ] よく触る部分に発生する黒ずみ。手から出た汗や皮脂による汚れが原因です。

お湯で薄めた台所用中性洗剤を含ませて、固くしぼった布でふきとったあと、水ぶき、からぶきの順で仕上げます。

キッチン各部の特徴と汚れを確認

キッチンには、さまざまな素材や技術が使われています。それらの特徴を知り、正しくお手入れをすることで、より長く美しく使っていただくことができます。

お手入れの前に
お手入れ方法
毎日のお掃除はサッと手早く
1週間～1ケ月に1度はていねいに
年に数回は隅々までしっかりと
かしこくお手入れ
故障かな？と思ったら

水まわり 1.お手入れ箇所と発生する汚れをチェック

	お手入れ箇所	●特徴／★ご注意とお手入れのポイント	発生する汚れ
ワークトップ・サービスカウンター	ステンレスワークトップ	●ステンレスはサビや耐食性に優れています。 ★ぬれた鉄製品を長時間放置すると、もらいサビの原因になります。 ★塩素分の付着はサビの原因になります。 ★長時間の水滴残りがあると水アカ汚れの原因となります。	[もらいサビ] [サビ] [水アカ]
ワークトップ・サービスカウンター	人造大理石ワークトップ サービスカウンター	●優れたインテリア性と耐久性を兼ね備えたワークトップです ★食品によっては(例:紅茶、コーヒー、カレー等)こまめにふきとらないと落ちにくくなるものがあります。	[もらいサビ] [食品汚れ] [水アカ]
ワークトップ・サービスカウンター	バリアコートワークトップ	●油汚れや水汚れを付着しにくく、除去しやすくするために、人造大理石ワークトップ表面に撥水・撥油化処理を施したものです。 ★強くからぶきしないでください。キズがつき、撥水・撥油効果が失われる恐れがあります。 ●日常の使用でコーティング層が劣化・摩耗し、徐々に効果が低下します。効果が低下した場合は再加工(有料)をおすすめします。(P.15 参照)	
	ワークトップとシンクの接続部分	●コーキング：カビの発生しにくい材料で接続しています。 ●ピタットジョイント：シンクとワークトップのつなぎ目をすっきりとさせ、汚れがふき取りやすい形状です。	[黒ずみ]
	洗剤カゴ類	★ステンレス製です。ステンレスワークトップを参考にしてください。	[もらいサビ] [水アカ]
	水栓金具	★表面はメッキ仕上げです。金属磨き剤は使用しないでください。	
シンク	ステンレスシンク	●ステンレスシンクはお手入れがしやすく、落下物のショックを和らげる適度な弾力性があります。 ★ステンレスワークトップを参考にしてください。	[もらいサビ] [サビ] [水アカ]
シンク	エクセラガードシンク	●ステンレスシンク表面に特殊なセラミック加工(焼き付け溶着)をしています。 ●適度な親水性があり、滑らかで油汚れがサッと落ちます。 ★シンク表面に(付属の)洗剤カゴやフライパン等の金属製品が当たると、黒っぽい金属の跡が残ることがあります。この場合、クリームクレンザーをナイロンタワシにつけて強くこすり、水で洗い流してください。	[もらいサビ] [食品汚れ] [水アカ]
シンク	インテリアDシンク	●デザイン性が高く、ワークトップとの段差やすきまがないのでお手入れが簡単です。 ●すりキズ等も付属のお手入れキットで簡単に補修でき、いつまでも美しく保てます。 ★キズ等の補修後は磨いた部分と磨いていない部分のツヤが異なって見えることがありますが、性能上の支障はありません。	

	お手入れ箇所	●特徴／★ご注意とお手入れのポイント	発生する汚れ
浅型ゴミ収納器	ステンレスカゴ	●衛生面の配慮から排水口のゴミ収納器を浅いカゴ状にしています。 ★ゴミをためずにこまめに捨ててください。	[水アカ] [ヌメリ]
浅型ゴミ収納器	排水口 (リング)	●お手入れがしやすい樹脂製です。 ★腐敗等を防ぐために旅行等でお出かけ前には一度お手入れしましょう。 ●てまなし排水口：シンクと排水口をつなぐリングがなく、汚れがたまりにくい排水口です。	
浅型ゴミ収納器	排水トラップ	●樹脂製のS型トラップです。 ★お手入れ後のキャップの締め不具合は漏水につながります。(P.21 排水トラップの掃除方法)	
食器洗い乾燥機	残菜フィルター	★残菜残り、目づまりは食器洗い機能をさまたげます。	[食品汚れ]
食器洗い乾燥機	タンクふち、ノズル	★「予洗」(軽く水洗い)コースを多く使用される場合は時々食器無しで洗剤を入れ「標準」コース運転しておくと、清潔さを保つことができます。	

水まわり 2.発生する汚れの種類とお手入れ方法をチェック

[もらいサビ] 缶詰などのぬれた鉄製品を長時間放置したり、水道水に含まれる微量の鉄粉、外部から入った鉄粉などのサビが付着した場合につく汚れ。

クリームクレンザーで表面にキズをつけないように、やさしくこすり落とします。

[サビ] ステンレスの表面が塩素などであらされた場合発生します。

塩分を含んだもの(食塩、醤油、味噌、梅干しなど)をこぼした場合はすぐ洗い流すかふき取ってください。

[食品汚れ] こぼれた調味料やコーヒー、紅茶、食品の汁などによる汚れ。

すぐにふき取ってください。ふき取りで残ってしまった汚れはクリームクレンザーなどで除去します。
(ただし、バリアコートワークトップの場合はクリームクレンザーを使用しないでください。)

[水アカ] 表面が白っぽく、ザラついた汚れ。水道水に含まれるケイ酸がたまったガンコな汚れです。残った水滴により発生します。付いてすぐは簡単に落ちますが、乾燥をくり返して時間がたつと除去が困難になります。まめにからぶきすることで予防してください。

軽い水アカは、台所用中性洗剤をかけ、2～3分おいてスポンジでこすり、洗剤が残らないように洗い流します。

参考 P.17重曹+酢を使ったお手入れ

[ヌメリ] 細菌やカビなどの微生物が繁殖して付着したものです。

台所用中性洗剤で落ちなかった汚れは、弱アルカリ性洗剤(粉末)をかけ、しばらくしてから水でよく洗い流します。

参考 P.17重曹+酢を使ったお手入れ

お手入れの前に
お手入れ方法
毎日のお掃除はサッと手早く
1週間～1ケ月に1度はていねいに
年に数回は隅々までしっかりと
かしこくお手入れ
故障かな？と思ったら

毎日 毎日のお掃除はサッと手早く

大切なのは「使ったらすぐ」「汚れたらすぐ」お掃除すること。"サッとひと拭き"するだけで、キッチンはいつもピカピカ!毎日気持ちよくお料理できます。

火まわり［調理が終わったあとに…］

STEP 1 加熱機器はまだ温かいうちに

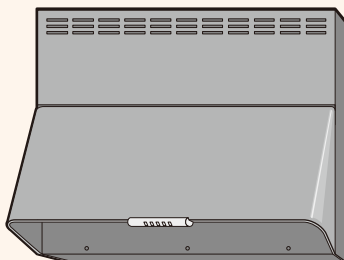
ガスコンロ・IHクッキングヒーター

調理後の余熱を利用して水ぶきするのがコツ。ふきこぼれなどの汚れは、乾くと落ちにくくなるので、すぐにふきとりましょう。（※加熱中や直後は、ゴトク付近が高温になっているのでヤケドにご注意ください。）

ゴトク

参考 P.17重曹+酢を使ったお手入れ

グリル

グリル受け皿・焼き網は、フライパンやなべの汚れと同じように、まだ温かいうちにサッと洗い流しておきましょう。汚れのこびりつきと臭いを予防します。

防熱板

ステンレス板部を外し、柔らかい布またはスポンジに薄めた台所用中性洗剤をつけ軽くこすり、汚れを落とします。洗剤を洗い流し、からぶきします。

注意

防熱板のお手入れの際は必ず、ゴム手袋等を着用してください。

※防熱板の端部で手を切る恐れがあります。

STEP 2 壁面をふくコツは下から上へ

キッチンパックパネル

汚れは上から下へ垂れるようにつくので、ふくときは下から上へこすり上げると効果的。水ぶきのあと、からぶきで水気をとります。

防熱板

※基本部位以外のお手入れについては、『システムキッチン取扱説明書』の各該当ページをご覧ください。

水まわり［食器洗いのついでに…］

STEP 1 ゴミはこまめに捨てて衛生的に

食器洗い乾燥機

残菜フィルターのゴミを取り除きます。歯ブラシなどで細かい汚れも落とします。

ステンレスカゴ

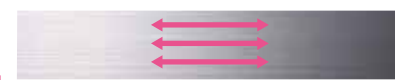
シンクに残った調理クズなどもステンレスカゴの中へ。ゴミはよく水を切って捨てます。油料理の後には汚れが残りやすいのでスポンジなどでこすり取ります。

STEP 2 汚れたままにしないが鉄則

ワークトップ（シンクとのつなぎ目まで含む）・各種カウンター（サイドテーブル／テーブルカウンター／サービスカウンター／対面カウンター／リビングゲートカウンター（突板））

固くしぼった布で水ぶきした後、からぶきで仕上げてください。汚れのひどいときは台所用中性洗剤をつけたスポンジで汚れを落とし、柔らかい布で水ぶきしたあとからぶきします。（※リビングゲートカウンター（突板）は、スポンジを使わず柔らかい布で汚れ落としをしてください。）

ワンポイント

表面に研磨目があるステンレスの場合は、目にそって並行にふくと汚れが落ちやすく、研磨目を崩すこともありません。

ステンレスシンク・エクセラ ガードシンク・インテリアDシンク

台所用中性洗剤をつけたスポンジで洗い、水で流します。1日の終わりにはからぶきをして水滴を取っておきましょう。

STEP 3 ピカピカ金具でキッチンの印象もピカピカ

水栓金具

参考 P.17重曹+酢を使ったお手入れ

水をかけ流し、からぶきして水気を取っておきます。付け根などは、乾いたタオルを巻き付けて磨くときれいになります。

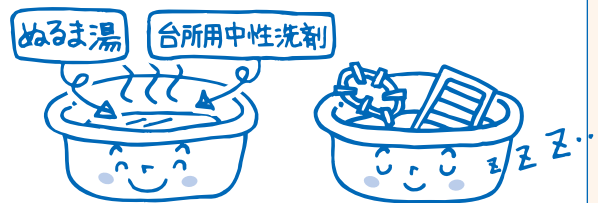
週1 月1 1週間～1ヶ月に1度はていねいに

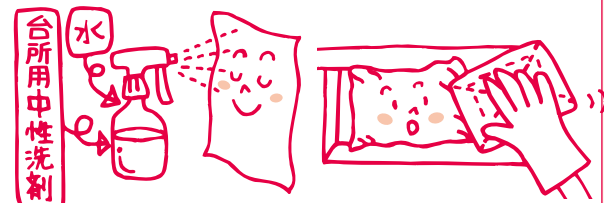
キッチンは日々の生活で出るホコリと、調理で発生する汚れが混じり合うところ。汚れが目立ちはじめる前に、定期的にていねいにお掃除をしましょう。

火まわり

＼マスターしましょう！ ガンコな汚れを落とす2つの方法／

つけ置き法

約40℃のお湯を洗い桶にためて、台所用中性洗剤を入れます。（洗い桶がない場合は、大きいビニール袋等でも代用できます。）その中で20～30分つけ置きして汚れを浮かせます。その後、こびりつきは木ベラでそぎ落とし、細かいところは歯ブラシ等で汚れを落とします。

湿布法

水で薄めた台所用中性洗剤をスプレーしたキッチンペーパーを貼り、15～30分後にペーパーごとふきとります。
細かいところの汚れは歯ブラシ等で汚れを落とし、最後に洗剤分をふきとります。

1 レンジフード（表面）

●本体はぬるま湯に浸して絞った布でふきます。取れない汚れがある場合は、湿布法で落としましょう。
●フィルターは外して、湿布法かつけ置き法でお手入れします。

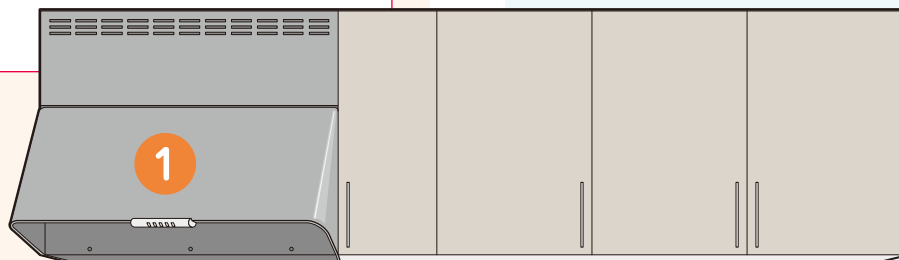
参考 P.17重曹+酢を使ったお手入れ

2 ガスコンロ

ゴトク、汁受け皿はつけ置き法でお手入れしましょう。

参考 P.17重曹+酢を使ったお手入れ

汚れがひどい場合

アルミ以外の鍋に汚れたゴトクと重曹を溶かした水（水1リットルに大さじ1）を入れ、沸騰させます。火を止めてそのまま2時間ほど放置しておくと汚れが落ちやすくなります。バーナーキャップは歯ブラシや針金、ワイヤーブラシなどで目詰まりを取り除きます。
※アルミ製品に重曹は使わないでください。黒く変色することがあります。

※基本部位以外のお手入れについては、『システムキッチン取扱説明書』の各該当ページをご覧ください。

3 グリル

●グリル受け皿、焼き網はつけ置き法で、ガラス扉は湿布法でお手入れします。
●グリル庫内は水で薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布などでふきとります。落ちにくい場合は湿布法でお手入れします。

汚れがひどい場合

水で薄めた台所用中性洗剤を含ませ泡立てたスポンジで、グリル庫内の側面や底面を湿らせてしばらく置き、汚れが浮いてきたら柔らかい布やスポンジなどでふきとります。

水まわり

4 ユニット（扉・取っ手）

固く絞った柔らかい布で水ぶきし、汚れを落とします。そのあと、乾いた布でからぶきします。

5 食器洗い乾燥機

カゴと回転ノズルは外してスポンジで水洗いします。庫内は固く絞った布で水ぶきします。

【食洗機には専用洗剤を使ってください!】食器洗い乾燥機用洗剤は手で洗うことを考えていないため、汚れ落ち優先でアルカリ性が強くなっています。界面活性剤の力で汚れを乳化分散して落とす台所用洗剤と違い、高温下で酵素やアルカリの作用により汚れを分解します。泡が立たないようにつくられていますが、油汚れもしっかり落とします。**※台所用洗剤を使うと、大量に泡立ち、食器洗い乾燥機の故障の原因となります。**

6 ステンレスカゴ・排水口・洗剤カゴ

台所用中性洗剤をつけたスポンジでヌメリを落とします。ステンレスカゴは歯ブラシなどで、網目のつまりもしっかり取り除きましょう。

参考 P.17重曹+酢を使ったお手入れ

〈てまなし排水口の場合〉接続部分の汚れ落としには歯ブラシを使うと便利です。

7 水栓金具

※詳細は水栓金具の取扱説明書をご参照ください。
水滴汚れが目立ってきたら、歯ブラシにねり歯みがきをつけてこすり、水ぶき、からぶきの順で仕上げます。※光沢がある部分にねり歯みがきを使用すると研磨剤によりツヤがなくなることがあります。
〈プラスチック部分（水栓センサー部など）〉スポンジに100倍程度に薄めた台所用中性洗剤を付けて、やさしくこすり、水で洗剤を洗い流し、からぶきで仕上げます。

年に数回 年に数回は隅々までしっかりと

手の届きにくいところや手間のかかる箇所は、お掃除の回数を増やす代わりに数ヶ月～1年に1度、時間をかけてしっかりとお手入れしましょう。

汚れのつき具合はご家庭により違います。汚れが目立ってくる前に早目にお手入れをしましょう。

火まわり

A レンジフード（内部）

※詳細はレンジフードの取扱説明書をご参照ください。

❶スイッチを切り、電源プラグを抜きます。

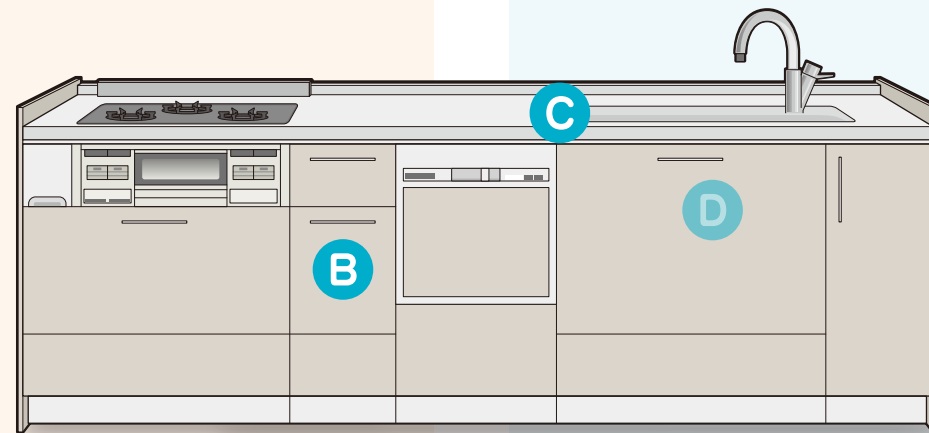
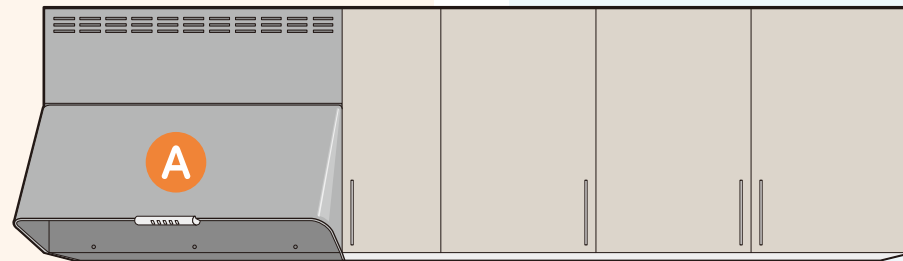
❷軍手、ゴム手袋などをつけて、フィルター、プロペラファン、整流板、油受けなどを取り外します。（機種により取り外し対象部品は異なります。）

※踏み台上の作業になるので、ひとりでは危険です。ご家族の方にも協力してもらいましょう。※シロッコファンのお手入れは下記レンジフードクリーニング（有料）をおすすめします。

❸取りはずしたものは、つけ置き法（P.13参照）で汚れを落とし水洗いします。

❹洗い終わったら、水気をふきとってセットしてください。

フィルター取りはずし　油受け取りはずし

アルミ部分やフッ素コーティングの部品、フード本体の塗装はアルカリ性や弱アルカリ性の洗剤が苦手です。長時間のつけ置きは変色や塗装はがれの原因になります。特に長年使ったキッチンの部材は、塗装が浮き上がりやすいため気をつけてください。

※基本部位以外のお手入れについては、『システムキッチン取扱説明書』の各該当ページをご覧ください。

水まわり

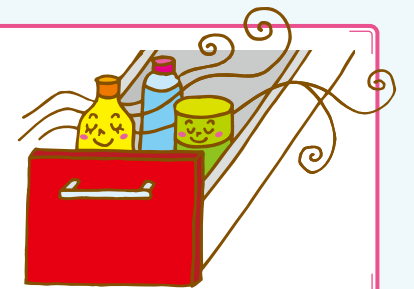
B ユニット（底板・棚板）（扉・取っ手）

❶中のものを全部出し、歯ブラシなどで隅々の汚れを取ります。

❷薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に付け軽くこすり、汚れを落とします。

❸扉に残った洗剤は、固くしぼった布できれいにふきとります。

❹乾いた布でからぶきします。

ユニット内のお掃除をらくにするコツは70％収納を心がけること。中のものを全て出さなくても動かしながらふき掃除ができますし、風通しもよくなります。

C ワークトップとシンクの接続部分

コーキング：コーキング部分はナイロンタワシまたは歯ブラシにクリームクレンザーやねり歯みがきをつけ、軽くこすり汚れを落としたあとで水ぶきしてください。汚れがたまりやすい入隅部はこまめにお手入れしてください。コーキング部分は削り取らないでください。漏水の原因になります。

ピタットジョイント：接続部分に汚れが目立ってきたら、コーキングと同様のお手入れをしてください。

D 排水管

❶夜寝る前に、油汚れ用弱アルカリ洗剤（粉末）を排水口から振り入れ、お湯を1ℓほど注いでおきます。

❷朝たっぷりの水で、排水管に溜まった汚れを洗い流します。

熱湯を直接流さないでください。排水トラップを傷める原因になります。
塩素系のヌメリ取り剤は使用しないでください。水や湿気に反応して発生するガスがステンレス等の金属やゴムの腐食・劣化の原因となり、漏水を引き起こす原因となる場合があります。

難しいお手入れはプロにおまかせ！

（株）INAXメンテナンスのリフレッシュサービス（有料）

お手入れの中にはご家庭では難しいものもあります。安全性を確保するためにも、専門知識や技術が必要なメンテナンスは、プロにおまかせください。

※ご依頼方法について詳しくは、P22「アフターサービスについて」をご覧ください。

レンジフードクリーニング

プロが分解して隅々まできめ細かくお掃除します。ガンコな油汚れをプロ用洗剤で除去します。

シロッコファン

バリア全面再コートワークトップの加工

長期間のご使用で、効果が低下したときのために、（株）INAXメンテナンスのサービスマンがお客様の家までうかがい、プロの技術でワークトップをコーティングし直します。

※バリアコート仕様ではないワークトップは対象外です。

お手入れの前に
お手入れ方法
毎日のお掃除はサッと手早く
1週間～1ケ月に1度はていねいに
年に数回は隅々までしっかりと
かしこくお手入れ
故障かな？と思ったら

お手入れに役立つプラスαの知恵

キッチンをいつも、いつまでも、気持ちよく使っていただくためにお掃除は欠かせないもの。だからこそ、人にも環境にもやさしく快適に、そして楽しくする工夫が大切です。

お手入れの前に
お手入れ方法
毎日のお掃除は サッと手早く
1週間〜1ケ月に 1度はていねいに
年に数回は 隅々までしっかりと
かしこく お手入れ
故障かな？ と思ったら

重曹と酢で始めましょう!カンタン、あんしんなエコ掃除。

汚れや臭いは酸性とアルカリ性に分かれています。それを中和させるのがお掃除の基本。酸性の酢とアルカリ性の重曹を利用すれば、もともと身近な食材だけに環境にやさしく安全にお掃除できます。酢の臭いが気になる場合は、クエン酸をおすすめします。

※酢…調味酢、すし酢等、砂糖やみりんなどを含むもの、果実酢は使わないでください。
※クエン酸…薄めてご使用ください。(クエン酸水…200mlの水にクエン酸小さじ1程度)

酢の主な3つの働き

1. アルカリ性の汚れを溶かす
2. 微生物の繁殖を抑える
3. 魚の生臭さなどを消す

✖酢が使えないもの
大理石。表面がくもりツヤがなくなります。

酢で落とす アルカリ性の汚れ
水あか、洗剤・石けんカス、魚の生臭さ など

重曹の主な3つの働き

1. 酸性の汚れを中和し水に溶けやすくする
2. パウダー状粒子が研磨剤となる
3. 悪臭や湿気を吸いとる

✖重曹が使えないもの
・アルミ製品。表面が黒ずんでしまいます。
・パウダー状での使用はステンレス製品にこすりキズがつく恐れがあります。

重曹で落とす 酸性の汚れ
手あか、黒カビ、油汚れ、生ゴミ臭、腐敗臭 など

Let's try! 重曹+酢の合わせ技

基本の使い方

重曹水 500mlの水に重曹大さじ2

重曹ペースト 重曹2〜3:水1

重曹パウダー

酢水 酢1:水2〜3

ガスコンロやレンジフードのベタつき

調理後の温かいうちに、重曹水をスプレーして油汚れをふきとります。その後酢水をスプレーして中和し、からぶきします。

ゴトクの汚れ

汚れに重曹ペーストを塗りつけしばらくおいたら、ペーストをふきとり、仕上げに酢水をスプレーして中和します。

水栓の水あか

酢水をひたしたキッチンペーパーを水栓に巻きつけ2〜3時間してからはずします。細かい汚れは重曹ペーストをつけた歯ブラシでこすり落とし、最後に水で洗い流してからぶきします。

排水口のヌメリ

排水口にカップ1/2ほどの重曹を振り入れ、お酢を適当に振りかけ発泡がおさまってきたらお湯を注ぎ込みます。30分ほど放置し、排水口の中を古い歯ブラシなどで洗って、最後に水を流します。

※重曹と酢が混ざると中和作用により発泡します。また、重曹水を使った後、白く残るのを軽減します。

発想をちょっと変えれば、お掃除はもっともっと楽しくなります。

Enjoy Cleaning! 3つのアイディア

1 毎日のキッチン掃除で金運もアップ!

風水によると、水回りをキレイにしておくと金運がアップするとか。特にキッチンは家全体の金運を支配しているといいます。確かに!キッチンのお掃除は、設備の故障を防ぎ長持ちさせることにもなって経済的。金運アップといえそうです。

2 週に1度のお掃除タイムをリフレッシュタイムに

キッチンのお掃除で心身をリフレッシュしませんか。好きな音楽をかけて、手や体をリズミカルに動かしてお掃除すれば運動不足やストレス解消になります。汚れが落ちて、脂肪も落ちて、キレイになれば気分も晴々、達成感も味わえますよ。

3 大掃除を家族で楽しむイベントに

力仕事はお父さんに、安全な作業は子どもたちに、分担を決めて協力すれば楽しく早く片づきます。終わった後は家族でおいしいものを食べに出かけるなど、がんばったご褒美も用意すれば、大掃除も楽しみな年中行事になりそうです。

よくあるお問い合わせ

水まわり

部位	Q	A
エクセラガードシンク	お手入れ方法は?	ナイロンタワシに台所用中性洗剤、ガンコな汚れはクリームクレンザーをつけてしっかり磨きます。
	油汚れの黄ばみの落とし方は?	クリームクレンザーをつけてしばらくなじませ、ナイロンタワシや歯ブラシでしっかりこすります。それでも落ちない場合はメラミンスポンジをお試しください。
	サビのような汚れやフライパンがこすれて黒い汚れがついた。	クリームクレンザーをナイロンタワシにつけて強くこすり、水で洗い流します。それでも落ちない場合はメラミンスポンジをお試しください。
	汚れ落としにサンドペーパーを使ってもいいか?	表面にキズがつくおそれがあるので使わないでください。
インテリアDシンク	汚れが目立ってきたときのお手入れ方法は?	メラミンスポンジに水を付け軽く絞って、汚れている部分をこすります。その後、水で洗い流してください。
	すりキズ、浅いキズの補修方法は?	ナイロンタワシでキズが付いた部分を軽い力で円を描くように均一に磨きます。その後、水で洗い流してください。
ステンレスシンク		ステンレスワークトップの欄を参照ください。
コーキング	ワークトップとシンク間のコーキングが汚れた。	クリームクレンザーまたはねり歯みがきを歯ブラシにつけてやさしくこすり落とします。(P.16参照)
水栓金具	水アカの落とし方は?	歯ブラシにねり歯みがきをつけてこすります。その後水ぶきしてから、からぶきをします。(P.14参照)
	浄水カートリッジはどこで購入できるか?	(株)INAXメンテナンス[通販課](下記参照)までご依頼ください。※商品代と送料が別途必要です。 浄水カートリッジ品番と交換時期の目安 ●オールインワン浄水栓 JF-20/JF-21 約4ケ月 (10ℓ/日 使用の場合) ●カートリッジ内蔵型 KKS-45 .... 約6ケ月 (10ℓ/日 使用の場合) ●ビルトイン型 KKS-42R .... 約12ケ月(20ℓ/日 使用の場合) ●ナビッシュ用浄水器 KJF-43N .... 約12ケ月(25ℓ/日 使用の場合) ●料理用製水器 JC-301 .... 約12ケ月(20ℓ/日 使用の場合) (株)INAXメンテナンス[通販課] TEL 0120-85-1794 受付時間:平日9:00～17:00(日・祝日・夏期・年末年始の休みを除く) FAX 0120-87-1794 受付時間:24時間受付 ※水栓本体をお求めいただいた販売店でもお取り扱いしております。
排水管	配管の汚れを溶かす洗剤を使ってもいいか?	塩素系の洗剤は使用しないでください。その他の洗浄剤・漂白剤は「使用上の注意」をよく読んで使用してください。
排水口	排水口の掃除にキッチンハイターなどの塩素系漂白剤は使えるか?	塩素系の洗剤は使用しないでください。ステンレス等の金属やゴムの腐食・劣化の原因になります。
人造大理石ワークトップ	ガンコな汚れの除去法は?	薄めた台所用中性洗剤でふきます。取れない場合は、「スーパークリーナー 万能Jrくん」を使って、こすり取ります。
	染み込んだような黄色い汚れ、中性洗剤では落ちない。	「スーパークリーナー 万能Jrくん」をお試しください。
ステンレスワークトップ	水アカ汚れに適した洗剤は?	「スーパークリーナー 万能Jrくん」です。
	表面が白く汚れた。対処方法は?	ステンレス製品の白い固着物は水に含まれるミネラル成分が沈殿して固着したものです。放置しておくとサビの原因になります。台所用中性洗剤で落ちない場合は、「スーパークリーナー 万能Jrくん」をお試しください。研磨剤入り洗剤はキズがつきますので使わないでください。
	サビが出た。	サビ汚れに気づいたら、すぐ市販の金属磨き剤で除去します。

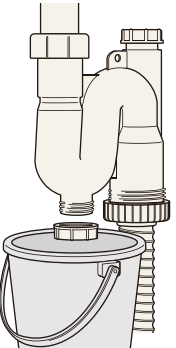
加熱器まわり

部位	Q	A
IH	表面についた汚れの落とし方は?	薄めた台所用中性洗剤を浸したスポンジでこすります。それでも落ちない場合は、クリームクレンザーを付け、丸めたアルミ箔でこすります。
ガスコンロ	ガラストップに汚れがこびりついて取れない。	湿布法(P.13)または、ラップをくしゃくしゃにしたものにクリームクレンザーをつけ、くるくるとこすります。汚れがとれたらやわらかい布で仕上げぶきをします。
レンジフード	ステンレス製のレンジフードの汚れに適した洗剤は?	台所用中性洗剤以外は使わないでください。ガンコな汚れには「スーパークリーナー 万能Jrくん」がおすすめです。ステンレス製品などに幅広く使用できます。

使い方、お手入れ方法等、商品についてのお問い合わせは、(株)INAX「お客さま相談センター」に連絡してください。

(株)INAX「お客さま相談センター」
TEL 0120-1794-00 FAX 0120-1794-30
受付時間 平日/ 9:00～18:00
土日・祝日/10:00～18:00(夏季、年末年始の休みは除く)

※フリーダイヤルは、携帯電話・PHS・IP電話等ではご利用になれない場合がございます。下記番号をご利用ください。
TEL 0562-40-4050 FAX 0562-40-4053

上記の対応をしても直らないときはお問い合わせ、または修理を依頼してください。

このような場合は、修理を依頼してください。

故障かな?と思ったら、修理を依頼される前に下記項目をご確認ください。

現　象	考えられる原因	処　置
シンク		
スムーズに排水されない。	浅型ゴミ収納器にゴミがたまりすぎている。	ゴミを捨て、必要があれば浅型ゴミ収納器の掃除をします。
	排水管がつまっている。	排水トラップの掃除をします。※1
いやなにおいがする。	排水トラップにゴミがたまっている。	排水トラップの掃除をします。※1
バリアコートワークトップ		
カケ・ヒビ割れ等がある。	ワークトップの上で包丁、金属タワシ等を使用した。鍋・食器等を落とした。	修理を依頼してください。
汚れが落ちにくくなった。撥水・撥油効果がなくなった。	バリアコート効果が落ちてきた。	別売りのバリアコート専用お手入れキットをお使いいただくか、再加工サービスをご利用してください。
人造大理石ワークトップ		
部分的に光沢が違う。	スリキズのお手入れが特定の箇所に集中した。	ワークトップ全体を磨きます。※2 スリキズ等❷～
スリキズがある。	ワークトップの上で包丁、金属タワシ等を使用した。	スリキズ部分を磨きます。※2 スリキズ等
キズ・ヒビ割れ等がある。	ワークトップの上に、鋭利なものや硬いものを落とした。	修理を依頼してください。

※1 排水トラップの掃除方法

排水トラップには水がたまっていますので、バケツなどで受けながら、キャップを外して、中をブラシなどで掃除してください。

※2 人造大理石ワークトップのスリキズ、しつこい汚れのお手入れ（バリアコートワークトップを除く）

スリキズ等

❶耐水サンドペーパー400番でキズが消えるまで磨きます。
❷600～800番の目の細かいサンドペーパーで軽く磨きます。
❸固くしぼった柔らかい布で表面をふきとります。

しつこい汚れは

❶ナイロンタワシに薄めた台所用中性洗剤をつけ、弧を描くように磨きます。
❷固くしぼった柔らかい布で表面をふきとります。

ワンポイント

汚れやキズのお手入れをすると、その部分の光沢が他の部分と変わることがあります。その場合は、ナイロンタワシにクリームクレンザーをつけ、ワークトップ全体を磨くと、光沢のムラがなくなります。（バリアコートワークトップを除く）

上記処置で現象が直らないときは、お求めの取扱店または（株）INAXメンテナンス（P.22参照）へお問い合わせしてください。

※水栓金具、レンジフード、加熱機器、その他の機器につきましては、それぞれに付属の取扱説明書を参照してください。

アフターサービスについて

修理を依頼される前に

商品が故障したら「故障かな?と思ったら」（P.21）を参照してください。それでも故障が直らない場合は、お買い求めの取扱店または（株）INAXメンテナンスにご相談ください。なお、不具合でなくても下記の場合はご相談ください。

- 取扱説明書どおりに使用されても、まだ不明な点がある場合
- 異常を感じたとき

⚠警告
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。思わぬ事故が発生し、ケガをする恐れがあります。

上記の場合そのままにしておくと思わぬ事故につながる恐れがあります。必ずご相談ください。

保証書をご覧ください

保証書をご覧になって保証期間中か、保証期間を経過しているかを確認してください。
※保証書は必ず記載内容をお確かめのうえ、大切に保管してください。　※保証期間は取付日から2年間です。
保証期間中でも、以下の内容によって生じた異常等については保証の対象となりませんのでご注意ください。

- 取扱説明書に従わない使用上の誤りによる損傷
- 火災、地震、その他天災地変により生じたもの
- 取付後の改造、移動、その他変更により生じたもの
- 水栓の止水パッキン等の消耗品

※キッチンの保証書の範囲は、水栓金具、レンジフード、加熱機器、その他の機器を除くキッチン構成部材です。

修理を依頼されるとき

修理を依頼されるときは再度本書および取扱説明書をよくお読みいただき、ご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い求めの取扱店または（株）INAXメンテナンスに修理を依頼してください。

保証期間中の修理
修理に関しては必ず保証書をご提示ください。保証期間内は保証の規定に従って修理させていただきます。

保証期間経過後の修理
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望によって修理いたします。料金の内訳は、〔**技術料＋出張料＋部品代**〕です。

修理の依頼先・アフターサービスについてのお問い合わせ先

お求めの取扱店、または（株）INAXメンテナンスに連絡してください。

（株）INAXメンテナンス　365日受付&修理
TEL 0120-1794-11　受付時間 9:00～20:00
FAX 0120-1794-56
ホームページアドレス http://www.i-mate.co.jp

ご連絡いただきたい内容

※事前にご確認のうえ、メモ等を取ってご連絡いただくとスムーズです。
❶おなまえ・おところ・お電話番号
❷商品名・品番
▸取扱説明書の「品番を調べる」参照
❹取付年月日（保証書に表示）
❺故障内容・異常の状況（できるだけ詳しく）
▸P.21の「故障かな?と思ったら」参照
❻ご訪問希望日

※お客様からご連絡いただく氏名や住所等の個人情報は、商品の点検修理にのみ利用し管理いたします。なお、これらの業務に携わる協力会社へもお客様の個人情報を開示することがありますが、弊社と同等の管理をいたします。

部品の保有期間について

補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切り後6年です。この保有期間を修理対応可能な期間とさせていただきます。
※補修性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。
※一部の部品（たとえば、ユニットの扉・ワークトップ）につきましては、同一部品で修理できない場合がありますので、ご了承願います。

定期点検のオススメ（有料）

有料となりますが、「ご使用上支障がなくても長くお使いいただくため、お買上より3年たったもの」は定期的に点検を受けていただくことをおすすめします。定期点検については、お求めの販売店または、（株）INAXメンテナンスまでご相談ください。
※点検料金の内訳は、点検料（技術料）＋出張料＋部品代（交換した場合）です。